

miodownik z orzechami



EWA111



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	0,5 kg
miód	4 łyżki
cukier	10 dag
jajko	2
mleko	0,5 szklanki
olej	5 łyżek
orzechy	10 dag
czekolada	1
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Miód z cukrem i śmietaną podgrzać do rozpuszczenia. Do mąki dodać jajka olej i rozpuszczony miód z cukrem i śmietaną, wyrobić ciasto aż na powierzchni ciasta będą pęcherzyki, pod koniec wyrabiania dodać sodę i oprószone mąką orzechy, wymieszać, upiec ciasto. Gorące ciasto oblać polewą. Polewa: czekoladę rozpuścić z łyżką mleka i odrobiną masła